



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

EKMEK TATLISI

10 dilim tost ekmeđi
3 adet yumurta
3 orba kaşığı tereyağı
2 su bardađı süt
1 su bardađı řeker
200 gram labne peyniri
1 orba kaşığı çiğ krema
Sosu için:
1 su bardađı çiđ krema
200 gram bitter ikolata

Yumurta, süt ve diğer malzemeleri bir kabın içinde çırpın. Bayat ekmekleri fırın kabına koyup üzerine hatırladığınız sıvı malzemeyi bırakın. 5 dakika bekletin ve sonra 200 derecede pişmeye bırakın. Daha sonra sosu için çiğ kremayı ısıtın ve içine çikolatayı koyup eritip sos yapın. Piřen tatlıyı da kaşıkla servis kabına alın. zerine sosu döküp ikram edin.

